

No: 1582 – Mahreç İşareti

HATAY HUMUSU

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1582
Tescil Tarihi	: 06.05.2024
Başvuru No	: C2023/000282
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Humusu
Ürün / Ürün Grubu	: Meze/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Humusu; haşlanmış nohut, tahin, su, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, kırmızıbiber, tereyağı, çam fıstığı, turşu, domates, biber, maydanoz, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezedir.

Hatay Humusu; Hatay iline özgü meze olarak yaygın bir şekilde üretilen ve tüketilen, ülkemizin önemli mezelerinden birisidir. Hatay Humusu; sade, üzerine tereyağ-çam fıstığı karışımı, baharat, turşu, biber, domates, maydanoz konulması suretiyle çeşitli şekillerde hazırlanır ve tüketilir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Humusu özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Humusu hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Hatay Humusunun hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Humusu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 porsiyon):

- 3 kg haşlanmış nohut,
- 1,5 kg tahin,
- 500 ml su,
- 150 ml zeytinyağı,
- 100 ml limon suyu,
- 20 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 15 g pul kırmızıbiber,
- 15 g tuz,
- 15 g kimyon,
- 500 g turşu (isteğe bağlı),
- 500 g domates (isteğe bağlı),
- 500 g biber (isteğe bağlı),
- 50 g maydanoz (isteğe bağlı).

Tereyağlı Hazırlama:

- 200 g tereyağı ve 50 g çam fıstığı.

Hatay Humusunun Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine haşlanmış nohutlar konulur. İdeal bir kıvam sağlanması için isteğe bağlı olarak nohutların kabukları soyulması tavsiye edilir. Aynı kabın içerisine tahin, dövülmüş sarımsak, limon suyu, tuz konularak püre halinde homojen bir karışım olana kadar iyice karıştırılır. Böylelikle sade humus hazırlanmış olur. Burada humusun kıvamının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması

aşamaları ustalık becerisi gerektirir. İstenilen kıvamlı yapının sağlanmasında humusa su eklenerek kıvam durumu ayarlanabilir.

Servis tabağına alınan humusun üzerine; kimyon, pul kırmızıbiber, doğranmış domates, biber, turşu ve maydanoz konur. En son üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Humusu servise hazır hale getirilmiş olur.

Tereyağlı Hazırlama: Tavada eritilen tereyağı ile beraber çam fıstıkları kavurulur. Servis tabağına yayılan humusun üzerine bu karışım konur ve servisi yapılır.

Hatay Humusunun; isteğe bağlı soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ustalık becerisi gerektiren Hatay Humusunun; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Humusunun hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Humusu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.